



Stracciatella vaccina 1x250g Vaschetta 250g "Stracciatella Campana"

| | | |
|---|---|--|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | Stracciatella vaccina 1x250g Vaschetta 250g "Stracciatella Campana" | |
| GENERE PRODOTTO | Formaggio fresco a pasta filata con panna | |
| INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ % | Latte vaccino pastorizzato – Origine Italia – 49,399% Panna UHT – Origine Italia – 50% Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001% Conservante: E202 | |
| PEZZATURA | 1x250g | |
| PESO NETTO SGOCCIOLATO | 250g e | |
| SHELF-LIFE | 21 giorni dalla data di spedizione. | |
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | 0 / +4 °C | |
| CODICE ARTICOLO | VS250SC02 | |
| BOLLO CE | IT X8S8K CE | |
| NOMENCLATURA DOGANALE | 04061030 | |

INFORMAZIONI ALLERGENI (DIRETTIVA ALLERGENI 2003/89/CE E SUCC. MODIFICHE)

Latte, Lattosio . Allergeni da contaminazione crociata: Nessuno.

INFORMAZIONI OGM (REGOLAMENTI CE 1829/2003 E 1830/2003)

Il prodotto non contiene OGM


DICHIARAZIONE CONFORMITÀ IMBALLAGGIO PRIMARIO

(MOCA) conforme al Reg. CE n.1935/2004
(MOAH e MOSH) conforme al Reg. UE n.10/2011 per imballi a contatto diretto con alimenti

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Il lotto di produzione è identificato con l'espressione numerica JJJ in associazione alla data di scadenza impressa su ogni confezione.
Modalità di indicazione data di scadenza: GG/MM/AAAA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | | |
|------------------------|---|---|
| FORMA | Sfilacci di formaggio a pasta sfilata dispersi in panna |  |
| ASPETTO ESTERNO | Sfilacci di formaggio a pasta sfilata dispersi in panna | |
| SAPORE | Caratteristico di latte fresco e panna, delicatamente acidulo | |
| ODORE | Caratteristico | |

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| | |
|----------------|-----------|
| PH | 5,6 – 5,8 |
| UMIDITÀ | 63±3% |



Stracciatella vaccina 1x250g Vaschetta 250g "Stracciatella Campana"

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| ANALISI | U.M. | VALORI TARGET | RIFERIMENTO | METODO | FREQUENZA |
|---------------------------------|---------|---|-----------------------|-------------------------|-----------|
| STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI | ufc/g | 10 - 10 ² ufc/g | n=5, c=2 | EN ISO 6888-1:2018 | Mensile |
| E.COLI β -GLUCURONIDASI + | ufc/g | 10 ² - 10 ³ ufc/g | n=5, c=2 | ISO 16649-2:2001 | Mensile |
| SALMONELLA SPP. | ufc/25g | Non Rilevabile in 25g | Non Rilevabile in 25g | ISO 6579:2017 | Mensile |
| LISTERIA M. | ufc/25g | Non Rilevabile in 25g | Non Rilevabile in 25g | UNI EN ISO 11290-1:2017 | Mensile |
| CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS | ufc/25g | Assente in 25g | Assente in 25g | UNI ISO 21528-2:2017 | Mensile |

ALTRE INDAGINI ANALITICHE

| ANALISI | U.M. | VALORI TARGET | RIFERIMENTO | METODO | FREQUENZA |
|----------------------------|-------------|---------------|-------------|------------------------|------------|
| AFLATOSSINA M1 (SUL LATTE) | μ g/Kg | <0,05 | | ISO 14675 IDF 186:2003 | Semestrale |
| RESIDUI DA FITOFARMACI | ufc/g | <LoQ | | UNI EN 15662:2009 | Semestrale |
| METALLI PESANTI: PIOMBO | mg/Kg | <0,02 | | MP 1288 rev 12 2015 | Semestrale |
| METALLI PESANTI: CADMIO | mg/Kg | <0,02 | | MP 1288 rev 12 2015 | Semestrale |
| METALLI PESANTI: ARSENICO | mg/Kg | <0,02 | | MP 1288 rev 12 2015 | Semestrale |
| METALLI PESANTI: MERCURIO | mg/Kg | <0,02 | | MP 1288 rev 12 2015 | Semestrale |
| PCBDL E DIOSSINE | pg/g grasso | <6,00 | | UNI ISO 4832:1988 | Annuale |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (REG. CE 1169/2011)

| PARAMETRO | VALORI | % A.R.* |
|------------------------------|-------------------|---------|
| ENERGIA | 973 kJ / 235 kcal | 12% |
| GRASSI | 21,0 g | 30% |
| - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 14,0 g | 70% |
| CARBOIDRATI: | 1,5 g | 1% |
| - DI CUI ZUCCHERI | 1,5 g | 2% |
| PROTEINE | 10,0 g | 20% |
| SALE | 0,70 g | 12% |

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

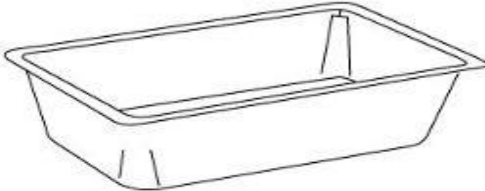
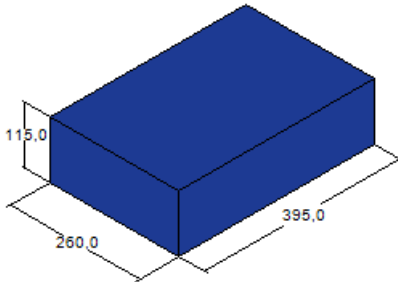
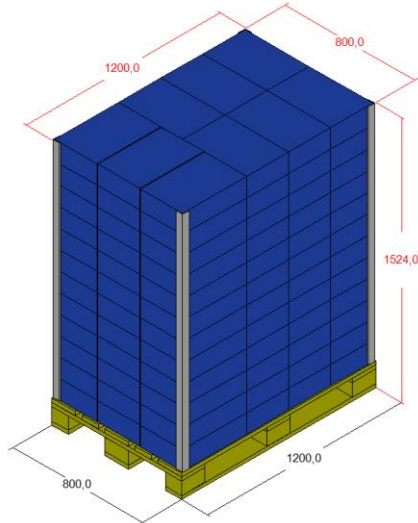
INDICAZIONI DI CONSUMO

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro le 24 ore successive.



Stracciatella vaccina 1x250g Vaschetta 250g "Stracciatella Campana"

IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

| | | |
|--|--------------------------------|--|
| IMBALLO PRIMARIO | Vaschetta in PP - Top PET+CAST |  |
| DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO | mm 145x105x55h | |
| TARA IMBALLO PRIMARIO | 12g | |
| EAN PEZZO | 8023074004684 | |
| IMBALLO SECONDARIO | Cartone ondulato |  |
| DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO | mm 290x230x125 | |
| TARA IMBALLO SECONDARIO | 128g | |
| UNITÀ PER COLLO | 8 unità | |
| PESO NETTO TOTALE PER COLLO | Totale 2 Kg netto sgocciolato | |
| EAN CARTONE | 28023074004688 |  |
| PALLET | EURO/EPAL mm 1200x800 | |
| COLLI PER STRATO | 13 | |
| STRATI PER PALLET | 12 | |
| COLLI PER PALLET | 156 | |
| DIMENSIONI PALLET | mm 1200x800x1644h | |
| TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET | 312 Kg | |